TRANCHEURS - QUARZO 250

Trancheurs très performants et au moindre encombrement, spécialement conçus pour couper aisément saucisses, jambons, rôtis, fromages, poissons, viandes dures, etc. Chariot glissant et silencieux avec plateau à viande de grandes dimensions, monté sur boîtes d'essieu à graissage automatiques et coussinets à billes. Fusion en alliage spéciale d'aluminium anodisé anticorrosion, poli et hygiénique. Entrainement à courroie Poli-V. Moteurs puissants et silencieux mono ou triphasés. Lames en acier spéciales, trempées et rectifiées pour garantir une longue durée. Affuteur incorporé à double effet avec meules émeri indépendentes et réglables. Bouton gradué à cammes pour régler l'épaisseur de coupe de 0 à 14 mm. Le chariot et le protège-lame peuvent être enlevés en dévissant un volant à main.

Modèle	QUARZO 250
Lame	mm 250 - inches 10''
Moteur	Watt 160 - Hp 2/9
Epaisseur de coupe	mm 14
Capacité de coupe	mm 185x200
Course du chariot	mm 265
Plateau	mm 210x235
Dim. d'encombrement	mm 570x550 h.485
Poids net	Kg 21,5
Dim. d'encombr. emballage	mm 800x600x520
Poids brut	Kg 26

Protection inférieure	Anneau protection lame	Mécanisme décrochement plateau	Extracteur lame

TRANCHEURS - QUARZO 275

Trancheurs très performants et au moindre encombrement, spécialement conçus pour couper aisément saucisses, jambons, rôtis, fromages, poissons, viandes dures, etc. Chariot glissant et silencieux avec plateau à viande de grandes dimensions, monté sur boîtes d'essieu à graissage automatiques et coussinets à billes. Fusion en alliage spéciale d'aluminium anodisé anticorrosion, poli et hygiénique. Entrainement à courroie Poli-V. Moteurs puissants et silencieux mono ou triphasés. Lames en acier spéciales, trempées et rectifiées pour garantir une longue durée. Affuteur incorporé à double effet avec meules émeri indépendentes et réglables. Bouton gradué à cammes pour régler l'épaisseur de coupe de 0 à 14 mm. Le chariot et le protège-lame peuvent être enlevés en dévissant un volant à main.

Modèle	QUARZO 275
Lame	mm 275 - inches 11''
Moteur	Watt 160 - Hp 2/9
Epaisseur de coupe	mm 14
Capacité de coupe	mm 205x200
Course du chariot	mm 265
Plateau	mm 210x260
Dim. d'encombrement	mm 570x550 h.520
Poids net	Kg 23
Dim. d'encombr. emballage	mm 800x600x520
Poids brut	Kg 27,5

Protection inférieure	Anneau protection lame	Mécanisme décrochement plateau	Extracteur lame plexiglass

TRANCHEURS - QUARZO 300

Trancheurs très performants et au moindre encombrement, spécialement conçus pour couper aisément saucisses, jambons, rôtis, fromages, poissons, viandes dures, etc. Chariot glissant et silencieux avec plateau à viande de grandes dimensions, monté sur boîtes d'essieu à graissage automatiques et coussinets à billes. Fusion en alliage spéciale d'aluminium anodisé anticorrosion, poli et hygiénique. Entrainement à courroie Poli-V. Moteurs puissants et silencieux mono ou triphasés. Lames en acier spéciales, trempées et rectifiées pour garantir une longue durée. Affuteur incorporé à double effet avec meules émeri indépendentes et réglables. Bouton gradué à cammes pour régler l'épaisseur de coupe de 0 à 14 mm. Le chariot et le protège-lame peuvent être enlevés en dévissant un volant à main.

Modèle	QUARZO 300
Lame	mm 300 - inches 12''
Moteur	Watt 210 - Hp 2/7
Epaisseur de coupe	mm 14
Capacité de coupe	mm 210x200
Course du chariot	mm 265
Plateau	mm 210x260
Dim. d'encombrement	mm 605x550 h.520
Poids net	Kg 24
Dim. d'encombr. emballage	mm 800x600x520
Poids brut	Kg 28,5

Mécanisme décrochement plateau

Anneau protection lame

Mécanisme décrochement plateau

Extracteur lame

EUROPROJET, SARL au capital de 7 622,45 E - 431 674 316 RCS Lyon.
50 cours A. Briand 69300 Caluire, tél. 04 37 40 00 32 - Fax 04 78 08 41 03
TVA FR 164 316 743 16 - APE 741 G
www.europrojet.fr / www.cuisine-professionnelle.com

TRANCHEURS - SELCE 350

Spécialement conçue pour couper aisément saucisses, jambons, rôtis, fromages, poissons, viandes dures, etc. Chariot glissant et silencieux avec plateau à viande de grandes dimensions, monté sur boîtes d'essieu à graissage automatiques et coussinets à billes. Fusion en alliage spéciale d'aluminium anodisé anticorrosion, poli et hygiénique. Entrainement à courroie Poli-V. Moteurs puissants et silencieux mono ou triphasés. Lames en acier spéciales, trempées et rectifiées pour garantir une longue durée. Affuteur incorporé à double effet avec meules émeri indépendentes et réglables. Bouton gradué à cammes pour régler l'épaisseur de coupe de 0 à 14 mm. Le chariot et le protège-lame peuvent être enlevés en dévissant un volant à main.

Modèle	SELCE 350
Lame	mm 350 - inches 14''
Moteur	Watt 290 - Hp 2/5
Epaisseur de coupe	mm 14
Capacité de coupe	mm 250x280
Course du chariot	mm 350
Plateau	mm 320x285
Dim. d'encombrement	mm 755x660 h.690
Poids net	Kg 43,5
Dim. d'encombr. emballage	mm 750x650x590
Poids brut	Kg 50

Protection inférieure

Anneau protection lame

Mécanisme décrochement plateau

Extracteur lame

EUROPROJET, SARL au capital de 7 622,45 E - 431 674 316 RCS Lyon.
50 cours A. Briand 69300 Caluire, tél. 04 37 40 00 32 - Fax 04 78 08 41 03
TVA FR 164 316 743 16 - APE 741 G
www.europrojet.fr / www.cuisine-professionnelle.com

TRANCHEURS - SELCE 370

Spécialement conçue pour couper aisément saucisses, jambons, rôtis, fromages, poissons, viandes dures, etc. Chariot glissant et silencieux avec plateau à viande de grandes dimensions, monté sur boîtes d'essieu à graissage automatiques et coussinets à billes. Fusion en alliage spéciale d'aluminium anodisé anticorrosion, poli et hygiénique. Entrainement à courroie Poli-V. Moteurs puissants et silencieux mono ou triphasés. Lames en acier spéciales, trempées et rectifiées pour garantir une longue durée. Affuteur incorporé à double effet avec meules émeri indépendentes et réglables. Bouton gradué à cammes pour régler l'épaisseur de coupe de 0 à 14 mm. Le chariot et le protège-lame peuvent être enlevés en dévissant un volant à main.

Modèle	SELCE 370
Lame	mm 370 - inches 15''
Moteur	Watt 290 - Hp 2/5
Epaisseur de coupe	mm 14
Capacité de coupe	mm 260x280
Course du chariot	mm 350
Plateau	mm 320x285
Dim. d'encombrement	mm 755x660 h.690
Poids net	Kg 44,5
Dim. d'encombr. emballage	mm 750x650x590
Poids brut	Kg 51

Protection inférieure	Anneau protection lame	Mécanisme décrochement plateau	Extracteur lame plexiglass

TRANCHEURS - INGRANAGGI 350

Trancheur d'esthétique élegante réalisé en aluminium poli avec traitement de anodisation pour utilisation alimentaire. Details et composants de grande fiabilité pour garantir excellentes performances et une longue vie utile.Lame forgée en acier spécial nitrurisé, trempée et rectifiée.Machine projetée et réalisée selon les normes de sécurité en vigueur: - installation électrique à basse tension et relais pour microinterrupteur sur parelame et manque de courant;- intérrupteur éléctronique de design exclusif, étanche à l'eau, avec double indicateur de tension et marche lumineux;- ensemble aiguisoir incorporé avec blocage empechant l'enlèvament.Transmission par engrenages avec vis sans fin qui n'a pas besoin de manutention. Sur demande: moteurs de frequences et voltages différentes, lame dentée et effilée, protège main en plexiglass ou acier, butée verre.

Modèle	Ingranaggi 350
Lame	mm/inch. 350/14
Moteur	watt/Hp 310-0,45
Epaisseur de coupe	mm 13
Capacité de coupe	mm 250x285
Course du chariot	mm 370
Plateau	mm 285x320
Dim. d'encombrement	mm 770x610xH630
Ecartement pieds	mm 560x395
Poids net	kg 47
Dim. d'encombr. emballage	mm 910x680x550
Poids brut	kg 51,5

TRANCHEURS - GEMMA 350

Spécialement conçu pour couper aisément saucisses, jambons, rôtis, fromoges, poissons, viandes dures, etc. Chariot glissant et silencieux avec plateau à viande de grandes dimensions, monté sur boîtes d'essieu à graissage automatique et coussinets à billes. Fusion en alliage spécial d'aluminium anodisé anticorrosion, poli et hygiénique. Entrainement à courroie Poli-V. Moteurs puissants et silencieux mono ou triphasés. Lames en acier spécial, trempées et rectifiées pour garantir une longue durée. Affuteur incorporé à double effet avec meules émeri indépendantes et réglables. Bouton gradué avec mécanisme à cammes pour régler l'épaisseur de coupe de 0 à 14 mm.

Modèle	GEMMA 350
Lame	ø mm 350/14"
Moteur	watt 210 - Hp 0,30
Epaisseur de coupe	mm 14
Capacité de coupe	mm 240x250
Course du chariot	mm 285
Plateau	mm 305x240
Dim. d'encombrement	mm 670x640 h.600
Poids net	kg 34,5
Dim. d'encombr. emballage	mm 750x650x590
Poids brut	kg 41

EUROPROJET, SARL au capital de 7 622,45 E - 431 674 316 RCS Lyon.
50 cours A. Briand 69300 Caluire, tél. 04 37 40 00 32 - Fax 04 78 08 41 03
TVA FR 164 316 743 16 - APE 741 G
www.europrojet.fr / www.cuisine-professionnelle.com

Pièces détachés | Manuel | Vidéo | Informations suppl. | PRIX

< Liste Tables >

TRANCHEURS - GEMMA 330

Spécialement conçu pour couper aisément saucisses, jambons, rôtis, fromoges, poissons, viandes dures, etc. Chariot glissant et silencieux avec plateau à viande de grandes dimensions, monté sur boîtes d'essieu à graissage automatique et coussinets à billes. Fusion en alliage spécial d'aluminium anodisé anticorrosion, poli et hygiénique. Entrainement à courroie Poli-V. Moteurs puissants et silencieux mono ou triphasés. Lames en acier spécial, trempées et rectifiées pour garantir une longue durée. Affuteur incorporé à double effet avec meules émeri indépendantes et réglables. Bouton gradué avec mécanisme à cammes pour régler l'épaisseur de coupe de 0 à 14 mm.

Modèle	GEMMA 330
Lame	ø mm 330/13''
Moteur	Watt 210 - Hp 0,30
Epaisseur de coupe	mm 14
Capacité de coupe	mm 235x250
Course du chariot	mm 285
Plateau	mm 305x240
Dim. d'encombrement	mm 670x640 h.590
Poids net	Kg 32,5
Dim. d'encombr. emballage	mm 750x650x590
Poids brut	Kg 38,5

Protection inférieure	Anneau protection lame	Mécanisme décrochement plateau	Extracteur lame

TRANCHEURS - GEMMA 300 INGRANAGGI

Spécialement conçu pour couper aisément saucisses, jambons, rôtis, fromoges, poissons, viandes dures, etc. Chariot glissant et silencieux avec plateau à viande de grandes dimensions, monté sur boîtes d'essieu à graissage automatique et coussinets à billes. Fusion en alliage spécial d'aluminium anodisé anticorrosion, poli et hygiénique. Entrainement par engrenages avec vic sans fin qui n'a pas besoin de manutention. Moteurs puissants et silencieux mono ou triphasés. Lames en acier spécial, trempées et rectifiées pour garantir une longue durée. Affuteur incorporé à double effet avec meules émeri indépendantes et réglables. Bouton gradué avec méchanisme à cammes pour régler l'épaisseur de coupe de 0 à 14 mm.

Modèle	GEMMA 300 INGR.
Lame	ø mm 300/12''
Moteur	Watt 210 - Hp 2/7
Epaisseur de coupe	mm 14
Capacité de coupe	mm 215x250
Course du chariot	mm 285
Plateau	mm 305x240
Dim. d'encombrement	mm 650x640 h.590
Dim. d'encombr. emballage	mm 750x650x590
Poids net	Kg 31
Poids brut	Kg 37

Protection inférieure	Mécanisme décrochement plateau	Extracteur pour lame	Engrenage avec vic sans fin

EUROPROJET, SARL au capital de 7 622,45 E - 431 674 316 RCS Lyon.
50 cours A. Briand 69300 Caluire, tél. 04 37 40 00 32 - Fax 04 78 08 41 03
TVA FR 164 316 743 16 - APE 741 G
www.europrojet.fr / www.cuisine-professionnelle.com

TRANCHEURS - GEMMA 300

Spécialement conçu pour couper aisément saucisses, jambons, rôtis, fromoges, poissons, viandes dures, etc. Chariot glissant et silencieux avec plateau à viande de grandes dimensions, monté sur boîtes d'essieu à graissage automatique et coussinets à billes. Fusion en alliage spécial d'aluminium anodisé anticorrosion, poli et hygiénique. Entrainement à courroie Poli-V. Moteurs puissants et silencieux mono ou triphasés. Lames en acier spécial, trempées et rectifiées pour garantir une longue durée. Affuteur incorporé à double effet avec meules émeri indépendantes et réglables. Bouton gradué avec mécanisme à cammes pour régler l'épaisseur de coupe de 0 à 14 mm.

Modèle	GEMMA 300
Lame	ø mm 300/12''
Moteur	Watt 210 - Hp 0,30
Epaisseur de coupe	mm 14
Capacité de coupe	mm 215x250
Course du chariot	mm 285
Plateau	mm 305x240
Dim. d'encombrement	mm 650x640 h.590
Poids net	Kg 31
Dim. d'encombr. emballage	mm 750x650x590
Poids brut	Kg 37

Protection inférieure	Anneau protection lame	Mécanisme décrochement plateau	Extracteur lame

EUROPROJET, SARL au capital de 7 622,45 E - 431 674 316 RCS Lyon.
50 cours A. Briand 69300 Caluire, tél. 04 37 40 00 32 - Fax 04 78 08 41 03
TVA FR 164 316 743 16 - APE 741 G
www.europrojet.fr / www.cuisine-professionnelle.com

TRANCHEURS - INGRANAGGI 370

Trancheur d'esthétique élegante réalisé en aluminium poli avec traitement de anodisation pour utilisation alimentaire. Details et composants de grande fiabilité pour garantir excellentes performances et une longue vie utile.Lame forgée en acier spécial nitrurisé, trempée et rectifiée.Machine projetée et réalisée selon les normes de sécurité en vigueur: - installation électrique à basse tension et relais pour microinterrupteur sur parelame et manque de courant;- intérrupteur éléctronique de design exclusif, étanche à l'eau, avec double indicateur de tension et marche lumineux;- ensemble aiguisoir incorporé avec blocage empechant l'enlèvament.Transmission par engrenages avec vis sans fin qui n'a pas besoin de manutention. Sur demande: moteurs de frequences et voltages différentes, lame dentée et effilée, protège main en plexiglass ou acier, butée verre.

Modèle	Ingranaggi 370
Lame	mm/inch. 370/15
Moteur	watt/Hp 310-0,45
Epaisseur de coupe	mm 13
Capacité de coupe	mm 265x285
Course du chariot	mm 360
Plateau	mm 285x320
Dim. d'encombrement	mm 770x610xH630
Ecartement pieds	mm 560x395
Poids net	kg 48
Dim. d'encombr. emballage	mm 910x680x550
Poids brut	kg 52,5

EUROPROJET, SARL au capital de 7 622,45 E - 431 674 316 RCS Lyon.
50 cours A. Briand 69300 Caluire, tél. 04 37 40 00 32 - Fax 04 78 08 41 03
TVA FR 164 316 743 16 - APE 741 G
www.europrojet.fr / www.cuisine-professionnelle.com

"SERVICE APRÈS- VENTE"pour le remplacer.

7.5 - LAME
Vérifier qu'après un usage prolongé, le diamètre de la lame ne se réduise pas de plus de 10 mm par rapport au diamètre standard. Pour la remplacer, appelez le "SERVICE APRÈS-VENTE".

7.6 - MEULES
Vérifiez que les meules gardent leur propriété d'abrasion pendant l'aiguisage. Dans le cas contraire adressez-vous au "SERVICE APRÈS-VENTE" et remplacer -lesafin d'éviter tout endommagement de la lame.

7.7 - LUBRIFICATION DE LA COULISSE
De temps en temps, mettez quelques gouttes d'huile (la burette d'huile est fournie avec la machine) dans le petit trou prévu à cet effet (OIL) situé à côté du bouton gradué pour lubrifier la coulisse du chariot.

7.8 - ETIQUETTE DU TABLEAU ELECTRIQUE
A la longue, l'étiquette du tableau électrique pourrait s'abimer, dans ce cas appelez le"SERVICE APRÈS- VENTE".

CHAP. 8 - ELIMINATION DE LA MACHINE

8.1 - MISE HORS-SERVICE
Si on décide de mettre la machine hors-service, s'assurer que personne ne puisse l'utiliser; débrancher la machine de l'installation électrique.

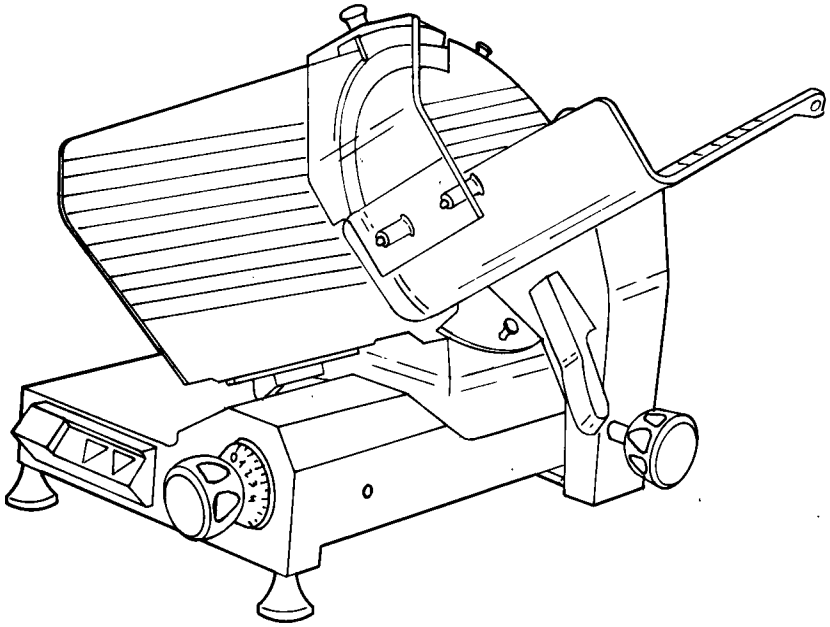
8.2 - ELIMINATION DE LA MACHINE
Quand la machine est mise hors-service, elle peut être éliminée. Pour détruire le trancheur, s'adresser à une entreprise spécialisée en tenant compte des matériaux utilisés pour les différents élèments.

SERVICE APRES-VENTE
REVENDEUR AUTORISE

Trancheurs à usage professionnel de la série:

Q	250 - 275 - 300
G	300 - 330 - 350
S	350 - 370
I	350 - 370 - 390

MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN



AVANT - PROPOS

- Cette manuel a été conçu pour fournir au **client** toutes les indications et les normesnécessaires pour l'utilisation du trancheur; il constitue le mode d'emploi et d'entretien qui garantit le bon fonctionnement de l'appareil et son rendement optimal dans le temps.
- Ce mode d'emploi doit être livré aux utilisateurs de la machine et aux personnes qui s'occupent de son entretien.

TABLE DES MATIÈRES

CHAP. 1 - INDICATIONS SUR LA MACHINE pag. 4
1.1 - PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES
1.2 - DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ MONTÉS SUR LA MACHINE
1.2.1 - sécurité mécaniques
1.2.2 - sécurité électriques
1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE
1.3.1 - Description générale
1.3.2 - Caractéristiques de construction
1.3.3 - Structure de la machine

CHAP. 2 - DONNÉ ES TECHNIQUES pag. 7
2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTÉRISTIQUES ...

CHAP. 3 - LIVRAISON DE LA MACHINE pag. 10
3.1 - ENVOI DE LA MACHINE
3.2 - VÉRIFICATION DE L'EMBALLAGE À LA LIVRAISON
3.3 - TRAITEMENT DE L'EMBALLAGE

CHAP. 4 - INSTALLATION pag. 11
4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE
4.2 - BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE
4.2.1 - Trancheur muni de moteur monophasé
4.2.2 - Trancheur muni de moteur triphasé
4.3 - SCHÉMAS ÉLECTRIQUES
4.3.1 - Schéma de l'installation électrique monophasé
4.3.2 - Schéma de l'installation électrique triphasé
4.4 - VÉRIFICATION DU FONCTIONNEMENT

CHAP. 5 - EMPLOI DE LA MACHINE pag. 14
5.1 - COMMANDES

6.2.3 - Nettoyage de l'aiguisoir
Ce nettoyage s'effectue en frottant les meules à l'aide d'une petite brosse trempée dans l'alcool en les gardant toujours tournées du côté opposé à celui de la lame pour des raisons de sécurité.

6.2.4 - Nettoyage du protège-tranche
Afin de retirer le protège-tranche (*voir FIG. n°15*) il suffit tout simplement de dévisser les deux vis (a) qui le fixent.

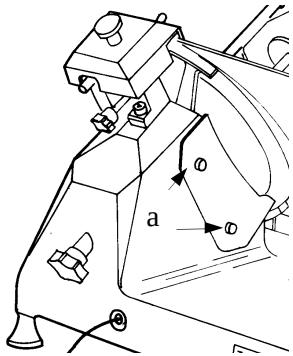


FIG. n° 15 - Représentation du protège-tranche

Nettoyez ensuite le protège-tranche en utilisant de l'eau et une lessive neutre.

CHAP. 7 - ENTRETIEN

7.1 - INTRODUCTION
Avant toute opération d'entretien, il est nécessaire de:
a) débrancher le câble d'alimentation du réseau pour isoler complétement la machine de l'installation électrique.
b) mettre le bouton gradué de réglage du guide en position "0".

7.2 - COURROIE
La courroie ne nécessite d'aucun réglage. Remplacez-la généralment après 3/4 ans d'usage en appelant le "SERVICE APRÈS-VENTE".

7.3 - PIEDS
A la longue, les pieds pourraient se déteriorer perdant les caractéristiques d'élasticité et rendant ainsi la machine moins stable. Dans ce cas, remplacez-les en appelant le "SERVICE APRÈS- VENTE".

7.4 - CABLE D'ALIMENTATION
Vérifier périodiquement le câble d'alimentation et si nécessaire appelez le

6.2.2 - Nettoyage de la lame, du protège-lame et de l'anneau

Dévissez la poignée du tirant parelame (1) (*voir FIG. n°13*) afin de retirer le protège-lame (2).

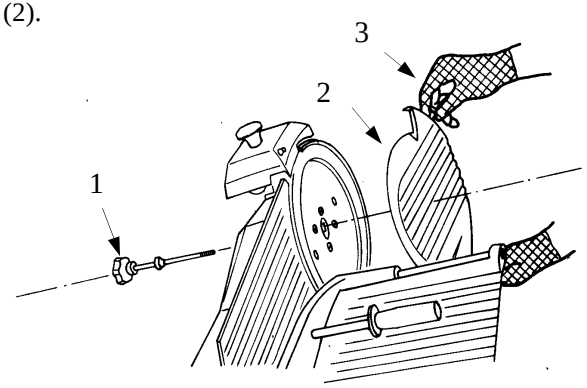


FIG. n°13 - Extraction du protège-lame

***ATTENTION*:** mettez des gants métalliques (3) et utilisez un chiffon humide pour nettoyer la lame.

Pour le nettoyage de la surface arrière de la lame et de l'anneau, il est nécessaire de retirer la lame (*voir FIG. n°14*) du trancheur.

La procédure pour la désinsertion de la lame est la suivante:

1) retirez le protège-lame (*voir FIG. n°13*);
2) enlevez l'aiguisoir (a) et écartez suffisamment le guide en utilisant le bouton gradué de sorte que le masque de protection (b) adhére bien à la lame;
3) dévissez les 3 ou 4 vis (f) qui fixent la lame selon les modèles;
4) positionnez le masque en plexiglas sur la lame pour qu'il rentre parfaitement dans l'anneau (c);
5) faites coïncider l'axe des deux trous (d) de la lame avec les deux pivots (e) du masque de protection en tournant légèrement la lame jusqu'à atteindre la position désirée;
6) vissez les deux pommeaux (e) sans serrer excessivement;

N.B. Nettoyer le protège-lame avec de l'eau tiède et une lessive neutre.

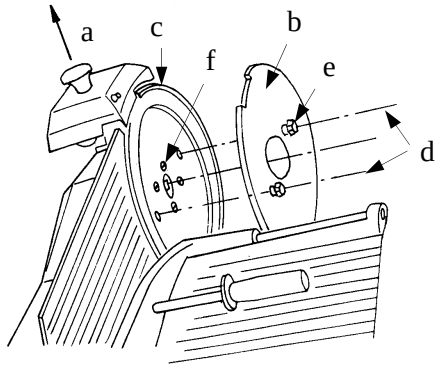


FIG. n°14 - Installation du masque pour l'extraction de la lame

5.2 - POSE ET COUPE DU PRODUIT
5.3 - AIGUISAGE DE LA LAME

CHAP. 6 - NETTOYAGE ORDINAIRE pag. 17
6.1 - INTRODUCTION
6.2 - NETTOYAGE DE LA MACHINE
6.2.1 - Nettoyage du le plaque d'appui
6.2.2 - Nettoyage de la lame, du protège-lame et de l'anneau
6.2.3 - Nettoyage de l'aiguisoir
6.2.4 - Nettoyage du protège-tranche

CHAP. 7 - ENTRETIEN pag. 19
7.1 - INTRODUCTION
7.2 - COURROIE
7.3 - PIEDS
7.4 - CABLE D'ALIMENTATION
7.5 - LAME
7.7 - LUBRIFICATION DE LA COULISSE
7.8 - ETIQUETTE DU TABLEAU DE COMMANDE

CHAP. 8 - ELIMINATION DE LA MACHINE pag. 20
8.1 - MISE HORS-SERVICE
8.2 - ELIMINATION DE LA MACHINE

LISTE DES FIGURES

FIG. n°1 - *Représentation du trancheur* pag. 6
FIG. n°2 - *Illustration d'encombrement* pag. 7
FIG. n°3 - *Description de l'emballage* pag. 10
FIG. n°4 - *Plaque signalétique - numéro matricule* pag. 11
FIG. n°5 - *Sens de rotation de la lame* pag. 12
FIG. n°6 - *Schéma électrique Monophasé* pag. 13
FIG. n°7 - *Schéma électrique Ttriphasé* pag. 13
FIG. n°8 - *Position des commandes* pag. 14
FIG. n° 9a-b - *Position correcte pour le découpage* pag. 15
FIG. n°10 - *Découpage du produit* pag. 15
FIG. n°11a-b-c - *Utilisation de l'aiguisoir* pag. 16
FIG. n°12 - *Extraction du chariot* pag. 17
FIG. n°13 - *Extraction du protège-tranche* pag. 18
FIG. N°14 - *Position du masque de protection pour retirer la lame* pag. 18
FIG. N°15 - *Extraction du protège-tranche* pag. 19

CHAP. 1 - INDICATIONS SUR LA MACHINE

1.1 - PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES

- Le trancheur ne doit être utilisé que par des spécialistes qui connaissent parfaitement les normes de sécurité décrites dans ce mode d'emploi.
- En cas de roulement du personnel, procédez à temps à sa formation.
- Bien que la machine soit pourvue de dispositifs de sécurité montés sur les parties dangereuses, évitez d'approcher vos mains à la lame et aux pièces en mouvement.
- Avant d'intervenir sur la machine pour le nettoyage ou l'entretien, débranchez la prise du réseau d'alimentation électrique.
- Lors des interventions d'entretien ou de nettoyage du trancheur (quand les dispositifs de protection sont éabsents), il est nécessaire d'évaluer attentivement les risques résiduels.
- Pendant les procédures d'entretien et de nettoyage de la machine restez très concentré.
- Vérifiez régulièrement les conditions du câble d'alimentation; un câble usé ou endommagé répresente un grave danger d'ordre électrique.
- Si vous constatez que le trancheur ne fonctionne pas correctement, ne l'utilisez pas et n'effectuez jamais vous-même les réparations: adressez-vous au "SERVICE APRÈS-VENTE".
- N'utilisez jamais le trancheur pour couper des produits surgelés, de la viande, du poisson osseux, des légumes ou pour couper des produits non alimentaires.
- **Ne découper jamais sans utiliser le bras poussoir quand l'aliment est presque terminé.**
- **N'adopter pas de positions incorrectes, certaines parties du corps pourraient entrer en contact avec la lame.**
- Le constructeur décline toute responsabilité dans les cas suivants:

⇒ si des personnes non autorisées ont réparé ou opéré sur la machine;
⇒ si certaines pièces ont été remplacées par des pièces non originales;
⇒ si les instructions contenues dans ce manuel n'ont pas été suivies **attentivement**;
⇒ si la surface de la machine a été tratée avec des produits non adéquats.

1.2 - DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ MONTÉS SUR LA MACHINE

1.2.1 - Sécurités mécaniques

Les dispositifs de sécurité montés sur le trancheur décrit dans ce mode d'emploi sont conformes aux directives **CEE 89/392**, mod. **CEE 91/368**, **92/31**, **93/44**, **93/68** et aux normes **EN 1974.**
Les dispositifs de sécurité sont garantis par (voir 1.3.3):
- le protège-lame;

CHAP.6 - NETTOYAGE ORDINAIRE

6.1 - INTRODUCTION

- Nettoyez la machine tous les jours ou plusieurs fois par jour si nécessaire.
- Nettoyez avec le plus grand soin toutes les pièces du trancheur en contact direct ou indirect avec l'aliment à couper.
- Ne nettoyez pas le trancheur avec des machines hydronettoyantes ou des jets d'eau à pression élévée, mais avec de l'eau et du détergent neutre. **N'utilisez pas d'autres détergent.** N'utilisez pas d'outils, de brosses ou tout autre objet susceptible d'endommager la surface de la machine.

Avant toute opération de nettoyage, il est nécessaire de:
1) débrancher le câble d'alimentation du réseau pour isoler complètement la machine de l'installation électrique;
2) mettre le bouton de réglage du guide en position "0";

ATTENTION: **Attention aux risques résiduels provenant des parties tranchantes et/ou dentelées.**

6.2 - NETTOYAGE DE LA MACHINE

6.2.1 - Nettoyage de la plaque d'appui (*voir FIG. n°12*)

Le chariot (plaque d'appui + bras poussoir + tige) peut être facilement retiré:
- mettez le bouton gradué en position "0" (1);
- poussez le chariot (2) jusqu'au point d'arrêt (a) du côté des commandes;
- dévissez le volant de direction (3) et poussez le chariot vers le haut (b).
- après avoir enlevé le chariot, nettoyez-le avec de l'eau tiède et du détergent neutre (PH7).

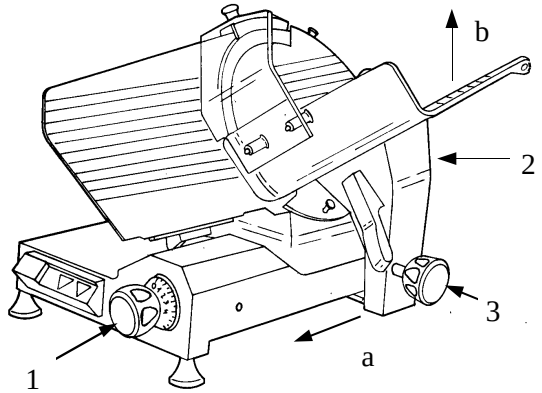


FIG. n°12 - Extraction du chariot

5.3 - AIGUISAGE DE LA LAME (*voir FIG. n°11 a-b-c*)

ATTENTION: **Avant de procéder avec l'aiguisage de la lame, faites attention aux RISQUES RÉSIDUELS (voir chap. 1.2.2) représentéz par le danger de coupure si on ne suit pas les instructions indiquées ci-dessous.**
L'aiguisage de la lame doit se faire régulièrement dès que l'on remarque une diminution de la capacité de coupe. Il est nécessaire de suivre les modalités indiquées ci-dessous:

1. débranchez la fiche et nettoyez avec soin la lame en utilisant de l'alcool dénaturé pour la dégraisser;
2. desserrez le pommeau (1) soulevez (a) l'aiguisoir (2) jusqu'au point d'arrêt et faites-le tourner de 180° (b) (*voir FIG. n°11a*). Laissez-le aller jusqu'au bout (c) de façon que la lame se trouve entre les deux meules. Vissez le pommeau;
3. mettez en marche la machine en appuyant sur l'interrupteur "I" (ON);
4. appuyez sur le petit bouton (3) (*voir FIG. n°11 b*), laissez tourner la lame en contact avec le meule pendant 30/40-sec. jusqu'à l'apparition d'une bavure subtile sur le fil de la lame;
5. appuyez en même temps sur les deux boutons (3 et 4) pendant 3/4 sec. et lâchez-les au même moment (*voir FIG. n°11c*);
6. après l'aiguisage, il convient de nettoyer les meules (voir 6.2.3);
7. après cette opération, remettez l'aiguisoir à sa place en suivant le procédé inverse.

N.B. Ne prolongez pas l'ébarbage pendant plus de 3/4 sec. afin d'éviter que la lame se déforme.

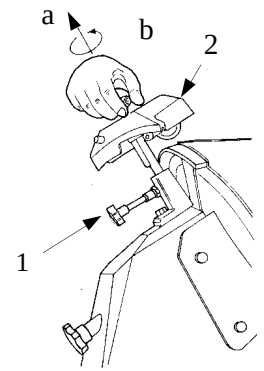


FIG. n°11a

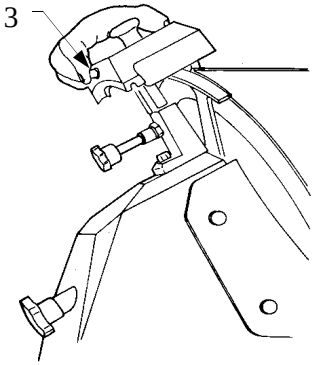


FIG. n°11b

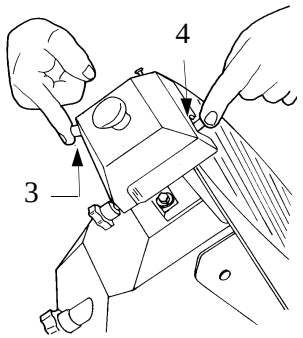


FIG. n°11c

- l'anneau;
- l'ensemble d'aiguisage;
- le bras poussoir;
- la poignée du bras poussoir munie d'embout et d'entretoise;
- le protège-main sur la plaque d'appui;
- le chariot amovible seulement si le guide se trouve en position "0", à fin de course et du côté de l'opérateur.

1.2.2 - Sécurités électriques
Les dispositifs de sécurité en cas de risques d'ordre électrique sont conformes aux directives **CEE 73/23**, **89/336**, mod. **91/368, 92/31, 93/44, 93/68** et aux normes **EN 60335-1, EN 60335-2-64, EN 55014**.
Le trancheur est donc muni de:
- un dispositif d'arrêt (*voir FIG. n°1*) qui empêche la mise en marche de la machine si le tirant protège-lame n'est pas fermé;
- un relais dans le circuit électrique qui oblige la remise en marche de la machine en cas de panne accidentelle de courant.

Les trancheurs professionnels **CE** sont munis de systèmes de sécurité électrique et mécanique qui protègent pendant le fonctionnement de la machine et pendant son entretien et nettoyage, il existe tout de même des **RISQUES RESIDUELS** (**CEE 89/392 point1.7.2**) qui ne peuvent être éliminés complètement. Ces risques sont mentionnés dans ce manuel sous le point ***ATTENTION.*** Il s'agit de danger de coupure, contusion et autres provoqués par la lame ou par d'autres parties de la machine.

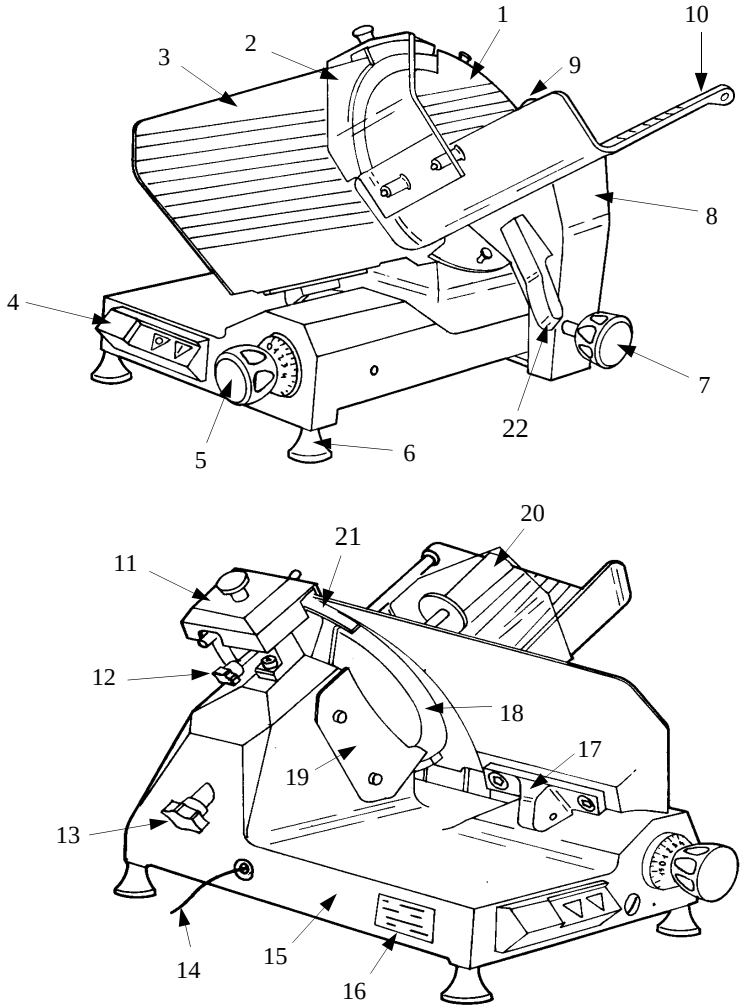
1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE
1.3.1 - Description générale
La série des trancheurs à usage professionnel CE a été conçue et réalisée par Notre Maison afin de garantir:
- une très grande sécurité dans l'usage, le nettoyage et l'entretien de la machine;
- une hygiène parfaite garantie par la sélection minutieuse des matériaux en contact avec les aliments et par l'absence d'angles dans la partie de la machine en contact avec le produit afin de permettre un nettoyage simple et complet ainsi qu'un démontage plus "facile";
- une grande précision de coupe grâce au mécanisme à came;
- une résistance et fiabilitè de tous les éléments;
- un emploi silencieux grâce à l'utilisation de la courroie de transmission;
- une grande maniabilité.

1.3.2 - Caractéristiques de construction de la machine
Les trancheurs à usage professionnel CE sont en alliage d'aluminium (Peraluman

Mg5) anodisé. L'alliage utilisé garantit l'hygiène des parties en contact avec les aliments, il est inattacable par les acides et les sels et il est aussi très résistant à l'oxydation.
La lame est en acier 100Cr6 (chromée); elle est réctifiée et trempée assurant une coupe nette et précise du produit même après son aiguisage; les autres pièces sont en ABS, LEXAN, PLEXIGLAS et en acier AISI 430 ou 304.

1.3.3 - STRUCTURE DE LA MACHINE

FIG. n°1 - Représentation générale du trancheur



3. placez-vous correctement face à la machine afin d'éviter tout accident: appuyer la main droite sur le bras poussoir et ensuite la main gauche sur le côté du protège tranche (sans entrer en contact avec ce dernier); le corps doit être perpendiculaire au plan de travail (*voir FIG. n°9a*).
   ATTENTION: **Ne pas se placer dans une position qui impliquerait un contact direct du corps avec la lame (ex. *figure n°9b*);**
4. appuyez sur le bouton de mise en marche "I" (ON);
5. poussez doucement le chariot (plaque d'appui, bras poussoir, tige) vers la lame sans exercer aucune pression sur le produit avec le bras poussoir car ce dernier s'appuie déjà contre le guide par son propre poids (force de gravité). Le produit sera coupé facilement et, grâce au dispositif protège-lame prévu à cet effet, les tranches tomberont sur le plateau de réception (*voir FIG. n°10*);
6. évitez de faire travailler la machine à vide;
7. après l'usage, mettez le bouton gradué en position "0" (OFF), arrêtez la machine en appuyant sur l'interrupteur d'arrêt qui indiquera la position "0";
8. aiguisez la lame lorsque la surface du produit apparaît mal tranchée ou lorsque la machine coupe avec plus de difficulté (voir 5.3).

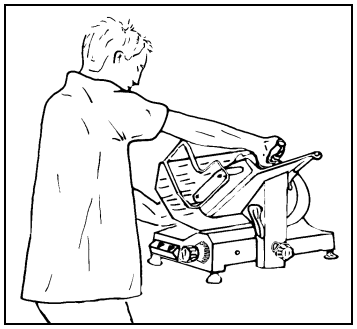


FIG. n°9a - Position correcte

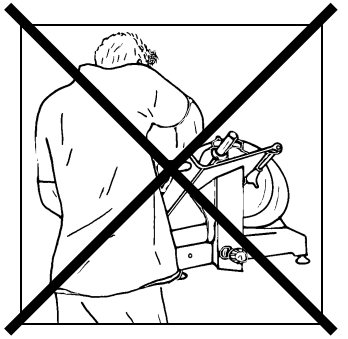


FIG. n°9b - Position non correcte

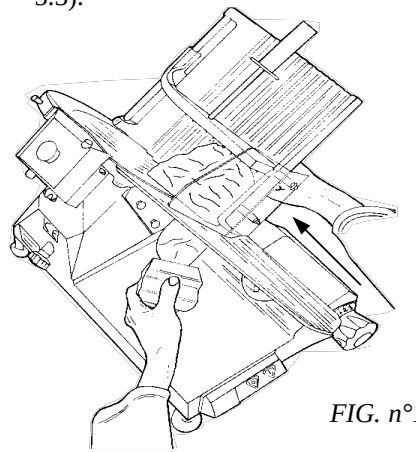


FIG. n°10 - Découpage du produit

4.4 - VÉRIFICATION DU FONCTIONNEMENT

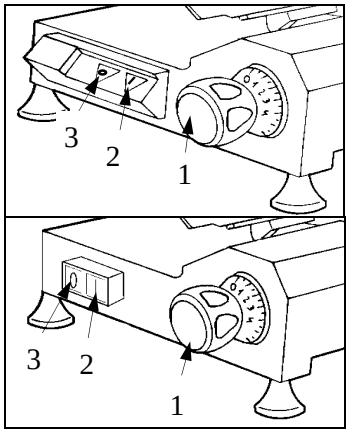
Avant tout essai, assurez-vous que la plaque d'appui soit bien bloquée. Ensuite vérifiez le bon fonctionnement de la machine de la façon suivante:

1. appuyez sur le bouton de mise en marche “I” (ON) et ensuite sur celui d'arrêt “0” (OFF);
2. vérifiez le bon fonctionnement de la plaque d'appui et du bras poussoir;
3. vérifiez le fonctionnement et le réglage du guide grâce au bouton gradué;
4. vérifiez le fonctionnement de l'aiguisoir (*voir § 5.3, FIG. n°11 a-b-c*);
5. vérifiez que la plaque d'appui puisse être démontée uniquement lorsque le bouton gradué se trouve en position "0" et que le bouton gradué après avoir été démonté reste dans la position indiquée;
6. vérifiez qu’en dévissant le tirant protège-lame la machine s'arrête.

CHAP. 5 - EMPLOI DE LA MACHINE

5.1 - COMMANDES

Les commandes sont situés sur le côté gauche de la base de la machine comme l'indique la figure ci-dessous.



1. Le bouton gradué pour le réglage de l'épaisseur de coupe;
2. L'interrupteur de mise en marche "I" ON);
3. L'interrupteur d'arrêt "0" (OFF).

FIG. n°8 - Position des commandes

5.2 - POSE ET COUPE DU PRODUIT

***ATTENTION*:** Ne posez le produit à trancher sur la plaque d'appui que lorsque le bouton gradué se trouve en position "0" et faites attention à la lame et au bras poussoir dentelé:

Suivez la procédure suivante:

1. après avoir posé le produit sur la plaque d'appui de façon qu'il s'appuie sur le guide, bloquez-le avec le bras poussoir dentelé;
2. réglez l'épaisseur de coupe choisie en utilisant le bouton gradué;

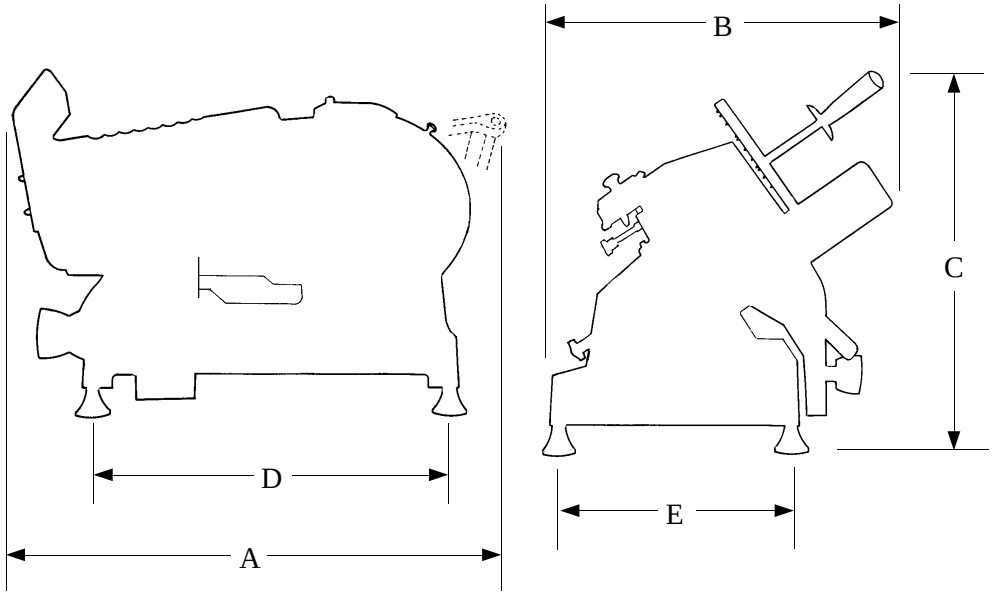
LÉGENDE:

1 - Le protège-lame
2 - Le protège-mainde
3 - Le guide
4 - Le tableau électrique
5 - Le bouton gradué
6 - Les pieds
7 - Le dispositif de verrouillage chariot
8 - La tige
9 - Le bras poussoir
10 - La plaque d'appui
11 - L'ensemble d'aiguisage
12 - Le dispositif de verrouillage l'aiguisoir
13 - Le tirant protège-lame
14 - Le câble d'alimentation
15 - La base
16 - La plaquette signalétique - du numéro matricule
17 - Le support du guide
18 - La lame
19 - Le protège-tranche
20 - La poignée du bras poussoir
21 - L'anneau
22 - Poignée tige

CHAP. 2 - DONNÉES TECHNIQUES

2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTÉRISTIQUES ...

FIG. n°2 - Illustration d'encombrement



TAB. n°1 - MESURES D'ENCOMBREMENT ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODELE	**U.m.**	**Q 250 - 275 - 300**			**G 300 - 330 - 350**		
Diamètre lame	mm.	250	275	300	300	330	350
Longueur A	mm.	570	570	605	650	660	670
Largeur B	mm.	550	550	550	635	655	570
Hauteur C	mm.	485	520	520	510	555	600
Ecartement pieds D	mm.	435	435	435	480	480	480
Ecartement pieds E	mm.	290	290	290	330	330	330
Dimension chariot	mm.	210 x 235	210 x 260	210 x 260	300 x 240	300 x 240	300 x 240
Déplacement chariot	mm.	265	265	265	285	290	285
Capacité de coupe	mm.	185 x 200	205 x 200	210 x 200	215 x 245	235 x 245	235 x 245
Epaisseur de coupe	mm.	0 ¸ 14	0 ¸ 14	0 ¸ 14	0 ¸ 14	0 ¸ 14	0 ¸ 14
Tours lame	(g/l)	300	300	300	300	300	300
Moteur	W	160	160	210	210	210	210
Poids	Kg	21,5	23	24	31	32,5	34,5
Alimenta.	Mn. Tf.	230 V. / 50 Hz 230 - 400 V. / 50 Hz					
Niveau sonore du bruit	dB	≤ 60	≤ 60	≤ 60	≤ 60	≤ 60	≤ 60

4.3 - SCHÉMAS ÉLECTRIQUES

4.3.1 - Schéma électrique de l'installation monophasée (*voir FIG. n°6*)

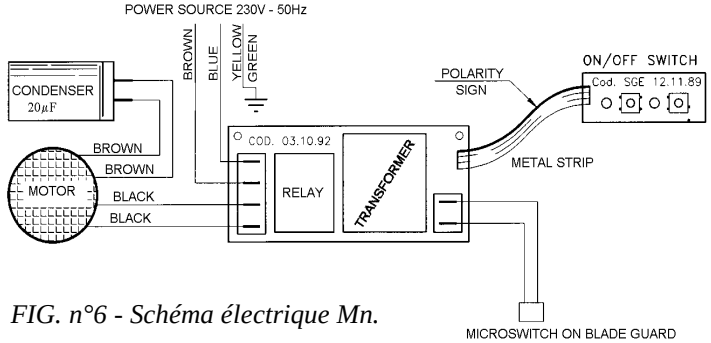


FIG. n°6 - Schéma électrique Mn.

4.3.2 - Schéma électrique de l'installation triphasée (*voir FIG. n°7*)

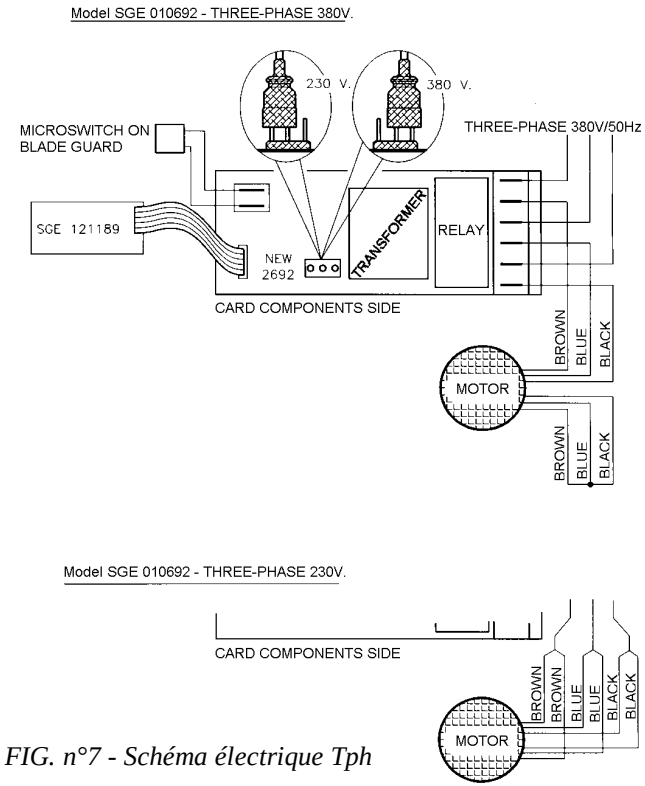


FIG. n°7 - Schéma électrique Tph

4.2.2 - Trancheur muni de moteur triphasé

Le trancheur est muni d'un câble d'alimentation ayant un diamètre de 5x1mm² et une longueur de ≅ 1,5 m.

Branchez le trancheur au réseau d'alimentation triphasé 400 V - 50 Hz au moyen d'une prise CEI en interposant un interrupteur différentiel magnétothermique de 10 A, ΔI = 0.03 A.

Assurez-vous du bon fonctionnement de la prise de terre. Avant de procéder au branchement définitif de la machine au réseau d'alimentation triphasé, vérifiez le sens de rotation de la lame en appuyant d'abord sur le bouton de mise en marche "I" (ON) (**voir chapitre 5.1** *FIG. n°8*) et tout de suite après sur le bouton d'arrêt"0" (OFF).

La rotation de la lame doit se faire dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre en regardant la machine du côté du protège-lame (*voir FIG. n°5).*

Si le sens de rotation n'est pas correct, inversez deux des trois fils d'alimentation (noir et gris) dans la fiche ou dans la prise.

Les moteurs triphasés montés sur les machines à usage professionnel CE fonctionnent avec une tension de 230 V triphasée ou de 400 V.

S'il n'est pas spécifié autrement la machine est équipée pour le branchement sur le réseau d'alimentation de 400 V. Si vous nécessitez d'une modification des branchements pour un réseau d'alimentation de 230 V triphasé, adressez-vous au "SERVICE APRÈS-VENTE"

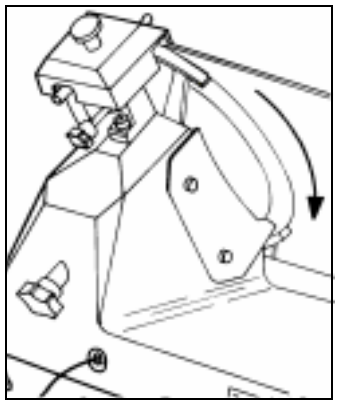


FIG. n°5 - Sens de rotation de la lame

TAB. n°2 - MESURES D'ENCOMBREMENT ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

MODELE	**U.m.**	**S 350 - 370**		**I 350 - 370 - 390**		
Diamètre Lame	mm	350	370	350	370	390
Longueur A	mm	755	755	770	770	770
Largeur B	mm	660	660	610	610	610
Hauteur C	mm	690	690	630	630	630
Ecartement pieds D	mm	550	550	560	560	560
Ecartement piedsE	mm	375	375	395	395	395
Dimension chariot	mm	320 x 285	320 x 285	285 x 320	285 x 320	285 x 320
Déplacement chariot	mm	350	350	370	360	360
Capacité de coupe	mm	250 x 280	260 x 280	250 x 285	265 x 285	270 x 285
Epaisseur de coupe	mm	0 ÷ 14	0 ÷ 14	0 ÷ 13	0 ÷ 13	0 ÷ 13
Tours lame	g/l	300	300	300	300	300
Moteur	W	290	290	310	310	310
Poids	Kg	43,5	44,5	47	48	49
Alimenta.	Mn. Tf.	230 V. / 50 Hz 230 - 400 V. / 50 Hz				
Niveau sonore du bruit	dB	≤ 60	≤ 60	≤ 70	≤ 70	≤ 70

ATTENTION: Notre machine est conçue pour répondre aux caractéristiques électriques décrites sur la plaque signalétique située sur l'arrière du trancheur; avant de brancher la machine consulter le § **4.2 branchement électrique.**

CHAP. 3 - LIVRAISON DE LA MACHINE

3.1 - ENVOI DE LA MACHINE (*voir FIG. n°3*)

Le trancheur est envoyé par Notre Usine parfaitement emballé; l'emballage est constitué de: a) une solide boîte en carton;

b) la machine;

c) deux compartiments en carton qui assurent la stabilité de la machine;

d) un masque pour ôter la lame;

e) ce mode d'emploi;

f) la burette de l'huile;

g) le certificat de conformité **CE**.

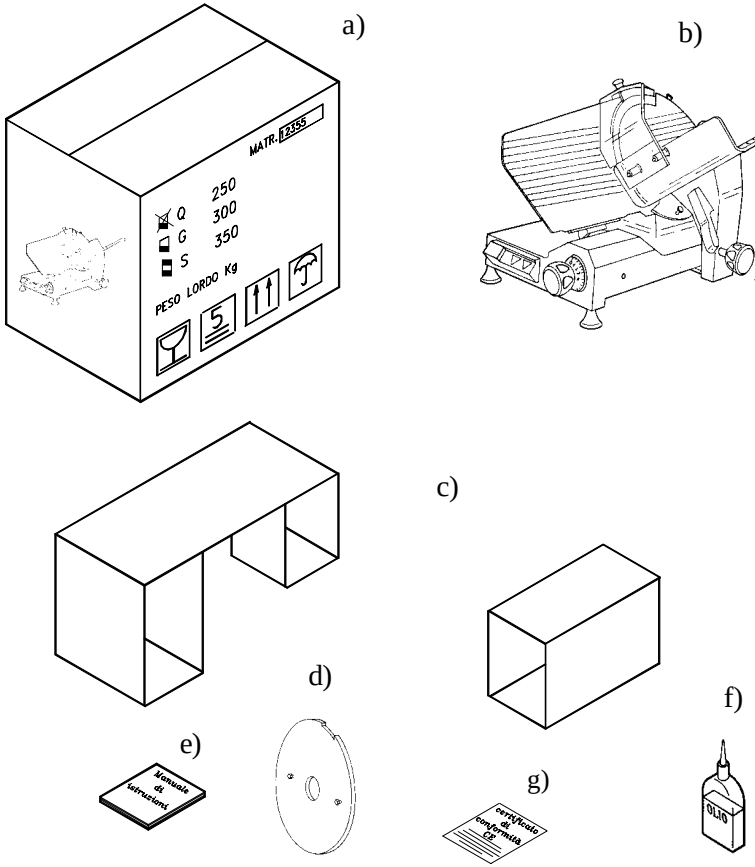


FIG. n°3 - Description de l'emballage

3.2 - VÉRIFICATION DE L'EMBALLAGE À LA LIVRAISON

Lors de la livraison du colis, si l'emballage extérieur est intact, ouvrez-le et vérifiez que toutes les pièces soient présentes (voir FIG. n° 3). En revanche si lors de la réception le colis apparaît endommagé à cause de chocs, il est nécessaire de le communiquer au transporteur et de rédiger un rapport detaillé sur les éventuels dommages subis par la machine dans les trois jours qui suivent la date de livraison indiquée sur les documents. **Ne pas retourner l'emballage!!** S'assurer que l'emballage soit soulever correctement par les 4 coins (parrallèlement au sol) pendant le transport.

3.3 - TRAITEMENT DE L'EMBALLAGE

Les différents éléments qui constituent l'emballage (un carton, une palette éventuelle, un feuillard en plastique et une mousse en polyuréthane) peuvent être traités sans aucune difficulté comme les déchets ménagers solides.

Si la machine est installée dans des Pays ayant une réglementation particulière, traitez les emballages conformément aux normes en vigueur.

CHAP. 4 - INSTALLATION

4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE

Le trancheur doit être placé sur une surface apte à supporter une machine des dimensions indiquées dans le *Tab. 1-2* (selon le modèle). Elle doit donc être dure, plane, sèche, stable et se situer à 80 cm de hauteur.

En outre la machine doit être installée dans un endroit ou l'humidité max. est de 75% non saline et à une température comprise entre +5°C et +35°C; dans un lieu qui n'endommage pas son fonctionnement.

4.2 - BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

4.2.1 - Trancheur muni de moteur monophasé

Le trancheur est pourvu d'un câble d'alimentation ayant un diamètre de 3x1mm², une longueur de 1,5 m et une prise "SHUKO".

Branchez le trancheur sur un réseau de 230 V 50 Hz interposant un interrupteur différentiel magnétothermique de 10 A, ΔI = 0.03 A. Assurez-vous du bon fonctionnement de la prise de terre.

Vérifiez en outre que les données indiquées sur la plaque signalétique - numéro de matricule (*FIG. n°4*) correspondent à celles décrites sur les documents de livraison et d'accompagnement.

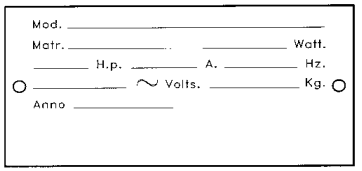


FIG. n°4 - Plaque signalétique - numéro matricule